

# 沅水下游桂花香

常德这个小镇,因味道而留名

## 陬市的糖,为何拿了这么多奖

陬市是桃源县的商业重镇,与“孤峰自耸出层峦,水落平江第一关”的河洑山上下相对,与“春来花黄天无色,秋归棉白地披纱”的木塘垅乡隔河相望。当地特产“桃花源”牌桂花糖,旧称“陬市饴糖”。

“德山的酒,陬市的糖,河洑的油条一排长,剪家溪的豆腐像城墙……”陬市的桂花糖是常德蜚声古今的传统小吃,是生活在沅澧流域的人们舌尖上美妙的味道。气温愈低、天愈干燥,桂花糖的口感愈佳,食之香甜,松脆化渣,既有酥糖的甜蜜,又有桂花的芬芳。在物质资料尚不丰富的岁月,能吃上一口桂花糖,就是一桩不小的美事;逢年过节,它更是亲朋好友礼尚往来的馈赠佳品。在风霜雨雪的洗礼中,这种儿时经典美味依旧在沅水下游日引月长,万里飘香。

近年来,工人师傅在遵循“人适其精,粮适其新,物适其洁,火适其宜”传统的基础上,将桂花糖“梭子包、汽火烧、手挽手、心齐意合”的生产工艺推陈出新,蒸汽煮糖、机械扯糖、电力拉条、电刀断支、蒸汽上饴,从食材的品种、花色、质量上予以全面创新,使老产品焕发青春。

陬市的桂花糖质脆、色白、香浓、甜爽、味正,其制作工艺精巧,外观呈圆柱形,色泽麻黄光亮,常食还有止咳嗽、补虚冷、益气力、行风气、通血脉、润肌肉、健脾胃等特点,被誉为色、香、味、形“四绝”,深受国际友人和海外侨胞的喜爱与赞誉。1981年,桂花糖首次被评为全国优质产品,获国家银质奖;1987年再次被国家评审委员会授予银牌奖,而后屡获湖南省名优特新产品芙蓉奖,1988年参加全国食品博览会,也获得了金奖。

## 从桂花到桂花糖,要经多少工序

我曾循着时浓时淡的异香,寻到了桂花糖这道美味诞生的地方。

桂花在八月开得金黄后,九月采摘下来一层桂花一层白糖地腌在半天高的陶缸里,从十月菊香存到翌年三月桃红。制糖时,老师傅凭手上功夫炒糖、包馅、上麻等,几道工序下来,原汁加工、原味传承的桂花糖便制作出炉。

制糖最妙的一道工序,就是抽条了。顾名思义,抽条是将100多斤糖浸在冷水池里,冰到温度适宜时摊放在案板上,裹进桂花馅做成一座大糖包,几个工人吆喝着抱在火炉边温热地烤,让糖包微软不化,老师傅手上游刃有余地使着巧劲,抽出一条不宽不窄的糖带,另一位下手有条不紊地把抽出的糖条整齐地码在案板上,待冷却后切割并粘上芝麻。抽条过程中,老师傅的两只饱经沧桑的手左右开弓上下翻舞,似乎没有规律可循,动作却浑然天成,恍若抽象的舞蹈,动感苍劲。

当老板掀开窖藏糖馅的竹盖子,一股沁人心脾的奇香扑面而来,差点将我淹没、醉倒。从此之后,桂花便带着甜香,飘在我的记忆里,恒久不散。

## 从《楚辞》的餠餠,到进宫的贡品

陬市桂花糖起源于明末清初,由饴糖演变而来。饴糖是以油粘大米(煎制)为主要原料,以谷芽为糖化剂制成的糖浆,又叫“糖稀”,也称“挽手糖”。方言称饴糖为“餠餠”。《楚辞·招魂》就有“糍粑蜜餌,有餠餠兮”。糍粑是用蜜和糯米粉、面粉揉制而成的糕点。陬市土地肥沃,粮食充裕,民间几乎家家户户都喜做饴糖自食。从土地巷到观音桥,从鲢鱼口到孔家河,到处飘荡着饴糖的甜香气味。清嘉庆年间,饴糖制造工艺有所改进。有的将饴糖用手扯成白而疏松的糖块,挑着箩筐挨门串户,敲打叫卖,曰“打白糖”;有的将打白糖的造型改成笔杆状,称“笔杆糖”;有的在糖坯中放置木棍,使糖条中心有较规则的两头透亮的通气孔,形如圆管,称其为“管子糖”。

管子糖便是桂花糖的雏形。但相比如今的桂花糖,它一无桂花的芳香,二无糖心的甜味,三无包壁的酥脆。至清光绪年间,陬市糖食作坊主钟海林与和尚张恒、钟鹤林、王前生、泡大汉等几名糕点师傅随木商放排到金陵,闻到商铺里的糕点散发出桂花的气息,顿生灵感,便在芝麻管子糖的空心加添桂花粉末,咬一口齿颊留香,但糖心咀嚼一番还是硬邦邦的。不久,他再赴三吴取经,通过日夜研制,最终摸索出在圆梗内填充白砂糖、蜜桂花、香元条和麻蓉等的糖饴,既

有麻香,又具果味,桂花糖的生产历史便由此开始。清末,陬市桂花糖曾成为给县令、抚军的礼品,作为贡品转呈皇宫后被列为“佳品”,声名大噪。

民国时期,当地前店后厂式的桂花糖作坊发展到16家,以钟朗川、林行喜、黄冬生创办的万泰恒、庆丰利、厚德三家食品斋坊居首。当时桂花糖放入竹篓,在包装上采用木版印刷的猪血牛皮纸密封,每篓1500克或2500克,具有贮存、运输、携带、馈赠均为方便等特点,能与洋货媲美。产品随着竹筏的漂泊、木排的逐浪和帆船的飘摇,销往武汉、南京、上海、北京、广州等都会,并陪伴购油买木的商家漂洋过海,远销五洲。

文、图/解黎晴

陬市扼湘西陆路之要塞,守沅江水运之咽喉,“木筏满江,连绵十里”,是千里沅江最热闹的河埠,涛声为之浩渺,江面奔涌浩荡,洞庭湖的艄公高挂桅帆上溯陬溪,抵达后趁机歇脚换船转道五溪,水码头曾几度繁华。沈从文在《湘西散记》中特意提到桃源的“花捐”,便是青楼缴纳的税赋。

而今,还能让陬市不被遗忘的,也许只有桂花糖了。